

FRITEUSES

- Cuve(s) emboutie(s), soudée(s) de manière invisible dans la plaque supérieure
- Réglage par thermostat
- Surface de cuisson « fonte grasse » de 4,35 W/cm²
- Vidange par robinet à bille
- Coupure automatique lors du basculement des résistances
- Limiteur de température de sécurité
- Commande par boutons
- Niveau Fusion pour une montée en température douce



	FEF 124	FEF 144	FEF 224
Dimensions, L x P x H en mm	400 x 850 x 900	600 x 850 x 900	600 x 850 x 900
Poids en kg	50	61	65
Puissance raccordée en kW 400 V 3 N AC 50/60 Hz	9,05	18,05	18,05
1 cuve, 200 x 400 x 250 mm	●		
1 cuve, 400 x 400 x 250 mm		●	
2 cuves, 200 x 400 x 250 mm			●
Capacité totale de remplissage en litres par cuve	11,3	23	11,3
Contenance utile en litres par cuve	6,5	16	6,5
Résistances basculantes	●	●	●
Vidange par robinet à bille	●	●	●
Niveau de « fonte grasse » respectant la grasse	●	●	●
Limiteur de température de sécurité	●	●	●
Armoire ouverte au-dessous	●	●	●
Partie inférieure hygiénique H2	●	●	●
ACCESSOIRES STANDARD			
Couvercle pour cuve de friteuse	1	1	2
Tamis de protection	1	1	2
Panier à frites, 170 x 305 x 120 mm	1		2
Panier à frites, 370 x 305 x 120 mm		1	

↑ VARIANTES TOP

VAR 040 Dispositif de levage/d'abaissement intégré

- Commande facile et rapide avec la commande par écran tactile **KCI**
- 18 programmes de friture entièrement automatique
- Lancer les programmes automatiques de fritures par le biais de l'écran tactile
- Régulation électronique

VAR 041 Système de filtration des graisses

- Commande du processus de pompage via **KCI**
- Poste de filtration des graisses intégré dans l'appareil pour un faible encombrement
- Tiroir collecteur des graisses avec glissières télescopiques
- avec portes battantes montées

VAR 807 Régulation électronique (déjà incluse dans les options VAR 040 et VAR 041)

- Commande innovante par écran tactile **KCI**
- 6 programmes de temps de cuisson, modifiable individuellement

ACCESSOIRES

ZWM F03 Porte battante montée – charnière à droite	<input type="checkbox"/>		
ZWM F04 Porte battante montée – charnière à gauche	<input type="checkbox"/>		
ZWM F12 1 paire de portes battantes montées		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ZUB M18 Limiteur de température à 180 °C pour friteuses, ultérieurement montable	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ZUB 354 Panier à frites supplémentaire, 170 x 305 x 120 mm	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
ZUB 355 Panier à frites supplémentaire, 370 x 305 x 120 mm		<input type="checkbox"/>	
ZUB 837 1 bac de récupération de grasse, 21 l	<input type="checkbox"/>		
ZUB 838 1 bac de récupération de grasse, 28 l		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ZUB 839 1 couvercle plat pour bac de récupération de grasse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ZUB B37 1 Bac de récupération des graisses (avec VAR 040)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ZUB B39 1 Couvercle plat pour ZUB B37 (avec VAR 040)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

= Option

Attention : conformément aux prescriptions du Syndicat professionnel allemand de l'Alimentation et des denrées de luxe (BGN), les bacs de récupération de grasse doivent être utilisés uniquement avec le couvercle plat pour la récupération d'huiles et de graisses brûlantes. Même équipés du couvercle, ces récipients ne sont pas homologués pour le transport de liquides chauds.

